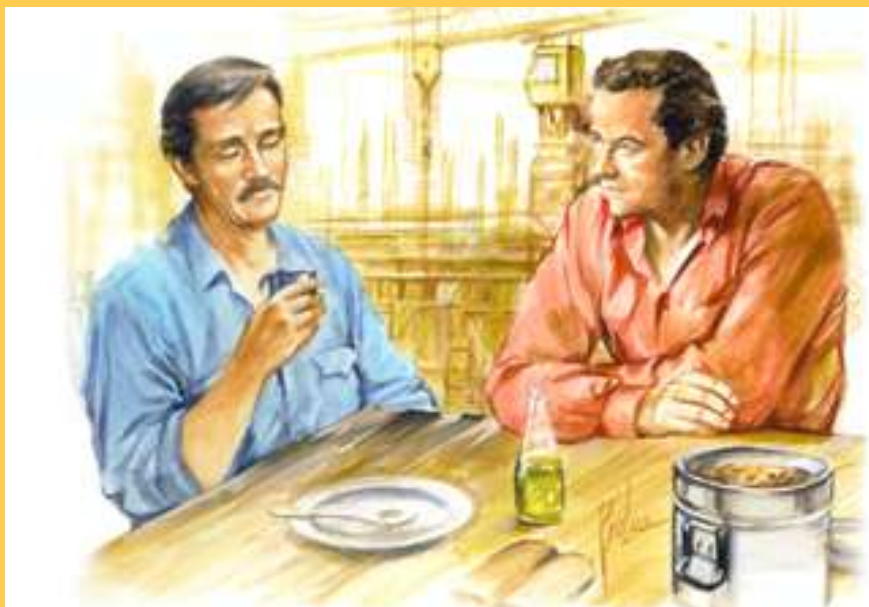


**ACHS**

## **Accidentes del Trabajo en Horario de Colación**



**Faenas de Construcción**

**Por un trabajo sano y seguro**



# Accidentes del Trabajo en Horario de Colación

## Faenas de Construcción

Preparado por:  
Tatiana Casanova  
Gallegos

Revisado por:  
Waldo Tapia Troncoso

# INDICE

INTRODUCCION	3
DISPOSICIONES LEGALES	3
DECRETO N° 594	3
RESOLUCIONES	4
CONDICIONES DE RIESGO	8
FALTA DE COCINAS EN LA OBRA	8
FALTA DE COMEDORES	11
RECOMENDACIONES	12
IMPLEMENTACION DE COCINAS EN LA OBRA	13
INSTALACION DE COMEDORES EN LA OBRA	14
NOTAS	16

# 1.- Introducción

El horario de colación es un momento en el que los trabajadores requieren de condiciones adecuadas para alimentarse, sin verse expuestos a riesgos de accidentes. Según estudios realizados en los últimos años en empresas del rubro de la construcción, afiliadas a la Asociación Chilena de Seguridad, se ha concluido que los mayores riesgos de accidentes en el horario de colación se deben a:

- Fogatas que los trabajadores hacen dentro de la obra.
- Falta de comedores para los trabajadores.

En virtud de ello, es necesario que se tomen las medidas adecuadas para evitar o controlar los riesgos especificados. En el presente manual nos ocuparemos de este importante tema, entregando las recomendaciones básicas para que los trabajadores no se vean expuestos a riesgos de accidentes en su horario de colación.

## 2.- Disposiciones Legales

### 2.1 Decreto N° 594

El Decreto Supremo N° 594 (Diario Oficial del 15 de septiembre de 1999), Título II, Párrafo V, “De los guardarropías y comedores”, artículo 28°, establece:

“Cuando por la naturaleza o modalidad del trabajo que se realiza, los trabajadores se vean precisados a consumir alimentos en el sitio de trabajo, se dispondrá de un comedor fijo o móvil para este propósito, el que estará completamente aislado de las áreas de trabajo y de cualquier fuente de contaminación ambiental y será reservado para comer, pudiendo utilizarse además para celebrar reuniones y actividades recreativas. El empleador deberá adoptar las medidas necesarias para mantenerlo en condiciones higiénicas adecuadas.

El comedor estará provisto con mesas y sillas con cubierta de materia lavable y piso de material sólido y de fácil limpieza, deberá contar con sistemas de protección que impidan el ingreso de vectores y estará dotado con agua potable para el aseo de manos y cara. Además, en el caso que los trabajadores deban llevar su comida al inicio del turno de trabajo, dicho comedor deberá contar con un medio de refrigeración, cocinilla, lavaplatos y sistema de energía eléctrica”.

La implementación de lo dispuesto en la normativa vigente contará con la asesoría y el control de la ACHS y de otros organismos, tales como la Inspección del Trabajo y Servicio de Salud del Ambiente.

En tal sentido, el Decreto Supremo 594 indica, en su Título VIII “De la fiscalización y sanciones”, artículo 131º, lo siguiente:

“Las infracciones a las disposiciones del presente reglamento serán sancionadas por los Servicios de Salud en cuyo territorio jurisdiccional se hayan cometido, previa instrucción del respectivo sumario, en conformidad con lo establecido en el Libro Décimo del Código Sanitario”.

## 2.2 Resoluciones

La Fiscalía de la Asociación Chilena de Seguridad, preocupada por el tema y sustentada en lo dispuesto en el artículo 5º de la Ley Nº 16.744 y en la jurisprudencia administrativa emanada de la Superintendencia de Seguridad Social, y de acuerdo a las diversas consultas que a ella llegan, emitió la siguiente resolución:

**CASO 1.** “Colación de cargo del trabajador y dentro del casino proporcionado por la empresa:

Los accidentes que ocurran en estas condiciones constituyen accidente con ocasión del trabajo, en la medida que la empresa haya puesto a disposición de su personal determinadas instalaciones dentro de su casino.

Esta calificación no incluye, en todo caso, a los accidentes producidos por bromas entre compañeros durante la hora de colación, ni a otros infortunios en los cuales no existe una relación de causalidad directa o indirecta entre el trabajo y la lesión, exigida por el artículo 5º, inciso primero de la Ley N° 16.744”.

## **CASO 2.** “Colación a cargo del trabajador, debiendo éste salir de la empresa para tomarla:

Si el trabajador acude a un establecimiento comercial cercano a la empresa a tomar su colación, el accidente que sufra en ese lapso constituye accidente del trabajo.

Si el trabajador toma su colación en su domicilio y sufre un infortunio en el trayecto directo, sea de ida y de regreso, entre su lugar de trabajo y su habitación, se estará ante un accidente de trayecto.

Por último, si el hecho se produce dentro del domicilio del trabajador, constituirá un accidente de carácter común, sin relación alguna con el trabajo”.

## **CASO 3.** “Colación de cargo de la empresa y dentro del casino de la empresa:

En general, los infortunios ocurridos en estas circunstancias constituyen accidentes del trabajo, ocurridos con ocasión del mismo, como cuando el trabajador sufre una caída mientras se desplaza entre su puesto de trabajo y el recinto del casino.

En este punto merecen especial atención las intoxicaciones producidas por alimentos en mal estado.

Estas intoxicaciones constituirán accidentes del trabajo, ocurridos con ocasión del mismo, sólo en la medida que la empresa proporcione el alimento a su personal y parte importante del mismo resulte con molestias similares vinculadas a la intoxicación”.

#### CASO 4. “Colación de cargo de la empresa, debiendo el trabajador salir del recinto de la empresa:

Se aplica un criterio similar al reseñado en el N° 2 precedente, en cuanto a que si el trabajador se accidenta al acudir a un establecimiento comercial cercano a tomar su colación, el accidente que sufra constituye un accidente del trabajo.

Respecto a los infortunios que se produjeran en el interior del citado establecimiento comercial, durante la colación del trabajador, habrá que analizar cada situación en particular, no siendo posible dar una regla general.

Cabe tener presente, en todo caso, que el atragantarse con un trozo de comida y las lesiones que de ello deriven, no constituyen accidentes del trabajo, sino accidentes de carácter común”.

#### CASO 5. “Colación financiada entre el trabajador y la empresa y dentro del casino de la empresa:

Rigen los criterios expuestos en los N°s 1 y 3 anteriores, con una salvedad en materia de intoxicaciones.

En efecto, tratándose de intoxicaciones producidas por alimentos proporcionados o puestos a disposición del personal por la propia empresa (por ejemplo, a través de sistemas de concesión de casinos), sí constituirán accidentes del trabajo.

En cambio, si la intoxicación deriva de alimentos adquiridos por el trabajador en forma independiente (traídos de sus domicilios o comprados en establecimientos ajenos a la empresa), no constituirá accidente del trabajo, sino un accidente de carácter común, puesto que no existirá una relación de causalidad entre el trabajo y la lesión”.

**CASO 6.** “Colación financiada en parte por el trabajador, debiendo éste salir del recinto de la empresa:

Rigen los criterios indicados en los números precedentes, según corresponda a las circunstancias específicas del caso”.

**CASO 7.** “Colación financiada en parte por la empresa y tomada dentro del recinto de la empresa:

Se aplica el criterio del N° 5 precedente, siendo la regla general que estos infortunios constituyan accidentes con ocasión del trabajo”.

**CASO 8.** “Colación financiada en parte por la empresa, debiendo el trabajador salir de ella:

Se aplican los criterios precedentes, según corresponda, constituyendo por regla general estos infortunios accidentes del trabajo”.

**NOTA:** Para efectos de este manual, entiéndase como colación, solamente, el almuerzo de los trabajadores.



### 3.- Condiciones de Riesgo

Las obras de construcción, como consecuencia de su transitoriedad, espacios limitados y otras condiciones desfavorables en que deben desarrollarse (trabajos de altura, superficies de trabajo inestables, manejo manual de materiales, etc.), dificultan la implementación y mantención de condiciones sanitarias de los lugares destinados para la colación del personal. Por esta razón, muchas veces son los propios trabajadores quienes deben improvisar dichas condiciones en cualquier lugar de la obra.

#### 3.1 Falta de Cocinas en la Obra

Cuando la empresa, por cualquier motivo, no proporciona una cocinilla a gas o anafe, está dando lugar a que el personal busque sus propios medios para conseguir calentar su colación, lo que implica:

##### 3.1.1 Fuegos Diseminados

Encender fuego en cualquier lugar de la obra, como por ejemplo:

- sectores que presentan riesgos de incendio,
- pasillos de circulación y/o sectores de trabajo.



### 3.1.2 Uso del Soplete

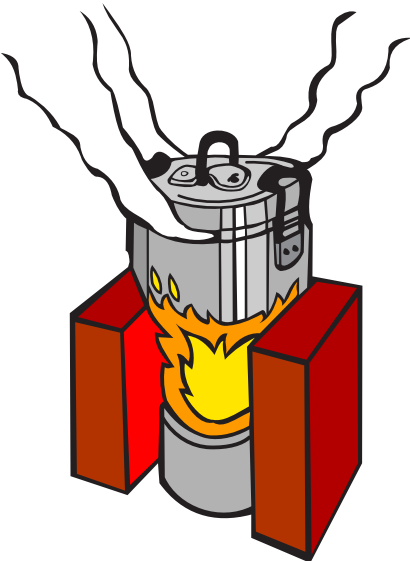
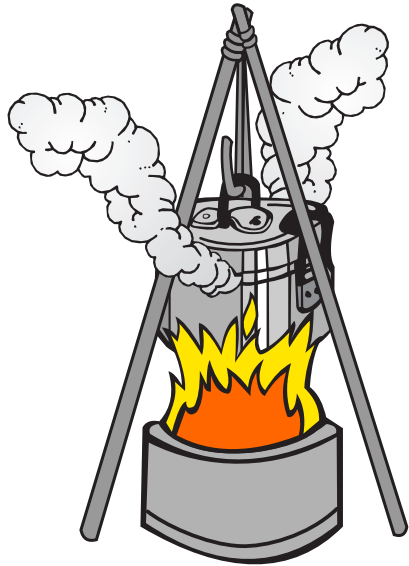
En algunos casos, los gasfiteros u otros trabajadores que usan el soplete a gas licuado para sus labores utilizan esta herramienta para calentar la comida, aplicando la llama directamente sobre la olla con alimentos. Esta acción es considerada de alta peligrosidad, dado que los resultados de accidentes producidos por ella son quemaduras.



### 3.1.3 Uso del Alcohol de Quemar (Metanol)

Algunas empresas entregan cierta cantidad de metanol, o alcohol de quemar, a sus trabajadores, con el propósito de cubrir la falta de cocina en las obras de construcción. Este elemento es, además de inflamable, explosivo, lo cual lo hace más riesgoso para los trabajadores.

Para calentar la comida utilizando este recurso, el trabajador utiliza un mechero casero, tal como muestra la figura.



Casos como los señalados pueden ocasionar, además de los riesgos de accidentes, inflamaciones, explosiones, etc., puesto que debemos tener en cuenta los combustibles que se están utilizando para encender las fogatas y los materiales que se encuentren cerca del foco de fuego y la acumulación de los mismos.

Es importante recordar que cualquier accidente ocasionado bajo estas circunstancias y que tenga relación directa o indirecta entre el trabajo y la lesión producida, será considerado como accidente laboral y los trabajadores estarán afectos a la Ley N° 16.744.

### 3.2.- Falta de Comedores

La falta de lugares destinados para la alimentación de los trabajadores implica que el personal tome su colación donde lo estime conveniente, lo que no siempre es lo adecuado desde el punto de vista higiénico y de seguridad.

En las obras de construcción las condiciones del terreno son generalmente riesgosas debido al accionar del rubro, lo que agrava la situación de peligro en el horario de colación.



Por ejemplo, caminar transportando objetos calientes por superficies obstruidas con escombros, herramientas o materiales resulta difícil y riesgoso por posibles caídas, tropezos o golpes.



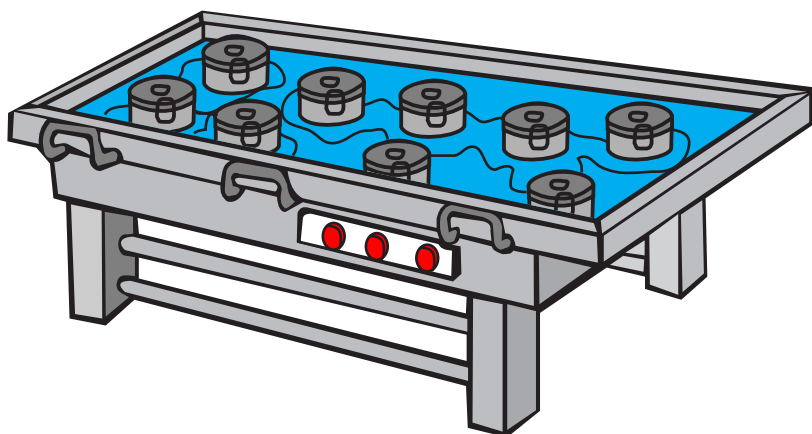
#### 4.- Recomendaciones

Para mejorar las condiciones de trabajo en las obras de construcción no sólo basta con reforzar y mantener en buen estado las superficies de tránsito, controlar los riesgos eléctricos o usar los elementos de protección, sino que además debemos preocuparnos de mejorar las condiciones mínimas sanitarias, tal como se indica en el Decreto Supremo N° 594, mencionado anteriormente.

## 4.1 Implementación de Cocinas en la Obra

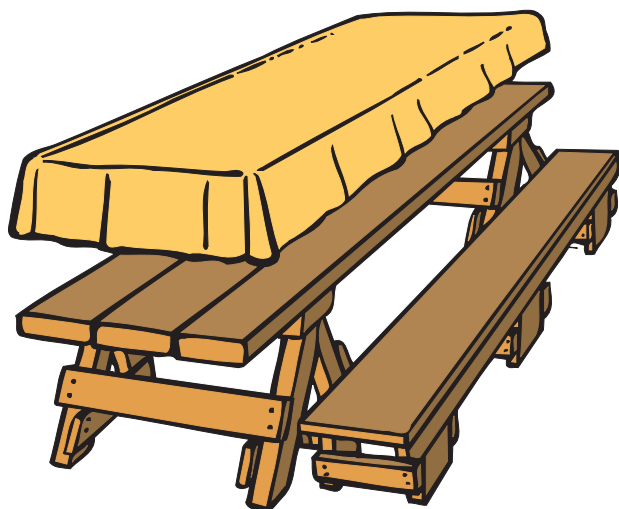
Para que los trabajadores puedan calentar sus alimentos en forma segura lo recomendable es contar con una cocina de mechero industrial, donde se instalará una fuente o bandeja zincada a la que se agregará agua, para que los alimentos se calienten a «baño maría». De esta manera, se evitará que el personal encienda fuego en cualquier sector de la obra y que se produzcan atochamientos para calentar sus alimentos.

Cuando la empresa no entrega las condiciones mínimas sanitarias y el trabajador enciende fuego en cualquier lugar, los accidentes que ocurran por esas circunstancias aumentarán las tasas de accidentalidad de las empresas.



## 4.2 Instalación de Comedores en la Obra

Lo estipulado en el Decreto N° 594 debe ser cumplido por todas las empresas, ya que no se establecen diferencias respecto al tipo de ellas (con personal permanente o temporal de alta o de corta duración) para contar con comedores en el lugar de trabajo. Se entiende, entonces, que las empresas constructoras en sus obras deben tener comedores compuestos por mesas y sillas individuales, de material lavable, que se podrán trasladar toda vez que sea necesario.



En el sitio destinado para este comedor se instalará la cocina y también un lavaplatos para el aseo de los utensilios. Los comedores se instalarán tomando en cuenta la cantidad de personas que los ocupen. Se incluirán los subcontratistas y si el espacio no es suficiente para todos los trabajadores, se implementará un sistema de turnos.

Una vez cumplida esta disposición legal, se prohibirá al personal que utilice los puestos de trabajo para tomar su colación. Se les indicará que el comedor es para todo el personal, informándoles el sitio donde está instalado, el turno que les corresponde y el cuidado que deberán tener para su mantenimiento.

En relación con lo anterior, es necesario mantener limpios y ordenados los sectores destinados a comedores, para evitar las caídas o tropezones de los trabajadores.

Se debe instruir al personal, indicando las vías de tránsito y la prohibición de utilizar superficies de trabajo improvisadas.

#### RECUERDE:

«EL CUMPLIMIENTO DE ESTAS MEDIDAS BASICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, CONTENIDAS EN EL DECRETO N° 594, SERAN EL REFLEJO DE UN TRATO DIGNO Y CONSIDERADO CON LAS PERSONAS, ¡EL MEJOR DE LOS RECURSOS DE UNA EMPRESA!»

